

# Restauration hospitalière : un contexte stable qui évolue au gré des usages

*Si les contraintes de la restauration hospitalière restent sensiblement les mêmes sur la durée, d'autres problématiques émergent, liées notamment au regroupement des hôpitaux, et aux contraintes environnementales. Sans oublier la question de la baisse des budgets. Tour d'horizon avec Frédéric Menini, marketing manager de Socamel Technologies, une entité du groupe Guillin.*

**L**eader de la distribution de repas dans les collectivités, et en particulier dans les établissements de santé publics et privés, la gériatrie, le secteur scolaire, Socamel Technologies fabrique depuis 1946, dans une usine localisée en France, des chariots dédiés au maintien et à la remise en température. « *Notre production s'appuie sur des fournisseurs de matière premières locaux, ce qui garantit une qualité reconnue de nos produits* », déclare Frédéric Menini. Les produits Socamel offrent la distribution sous contrôle de tous les repas, depuis le petit-déjeuner jusqu'au dîner.

## Un marché solide, mais des améliorations constantes

Ce marché de niche est assez stable, et sur le plan purement technique, les contraintes restent sensiblement les mêmes dans la durée. « *À la différence d'autres secteurs, nous ne subissons pas la pression des marchés au niveau de nos développements produit, ce qui nous permet de travailler avec sérénité le renouvellement de notre gamme* ». Toutefois, dans l'optique de conserver notre position de leader, nous travaillons continuellement à l'optimisation de nos solutions afin de répondre à de nouveaux besoins qui peuvent émerger. Pour ce qui est de l'ergonomie, Socamel cherche à faciliter l'utilisation et à améliorer la maniabilité de ses appareils afin de réduire les troubles

musculo-squelettiques et les accidents. « *Nous étudions différents aspects comme le roulage, le tractage automatisé, le poids et la motorisation de nos appareils* ». En partenariat avec ses clients, Socamel teste aussi les opérations de chargement et de déchargement des chariots, d'identification des plats, afin d'améliorer le travail des usagers au quotidien, et l'entreprise propose de nombreuses options et accessoires qu'il peut adapter en fonction des besoins des usagers. « *Notre entreprise à taille humaine nous permet de faire du sur-mesure, nous sommes très réactifs sur cet aspect* ». L'approche sécurité est aussi un facteur important. « *Notre laboratoire de test intégré effectue toutes les vérifications nécessaires pour assurer la protection des utilisateurs et limiter les risques de blessures* ». Enfin, Socamel respecte des contraintes sanitaires élevées pour garantir un nettoyage et une désinfection optimale.

## Écologie et économies

« *Concernant la performance, nous offrons la puissance nécessaire qui, répond aux exigences de températures fixées par la législation, tout en conservant l'objectif d'optimiser la consommation électrique et d'aider nos clients à réduire leur empreinte carbone* ». De plus, l'entreprise s'emploie à limiter au maximum les matériaux issus d'énergies fossiles et la taille de ses solutions, afin de réduire les frais de stockage et de transport pour ses clients. Enfin, son équipe de R&D travaille d'ores et déjà sur de nou-



**Frédéric Menini, marketing manager de Socamel Technologies**

veaux outils qui permettront d'améliorer l'usage, la maintenance et la traçabilité du matériel. « *Concernant ce dernier point, nous envisageons d'utiliser les capacités de l'intelligence artificielle et des objets connectés pour renforcer la traçabilité de nos produits* ». Malgré la prise en compte de tous ces éléments techniques au moment de la conception, Socamel doit chercher à optimiser ses coûts pour répondre aux contraintes budgétaires auxquelles sont confrontés ses principaux clients. Ces dernières années, de nouvelles problématiques liées au regroupement ou à la massification des productions au sein de cuisines centrales des GHT et autres fusions, dont un grand nombre lors de la réhabilitation de locaux existants ou de construction intra-muros, ont émergées. « *Avec la centralisation des productions, se pose également la question de la centralisation de l'allotissement. Cependant, conclut Frédéric Menini, grâce à sa vision holistique et sa démarche de conception, Socamel propose des produits parfaitement adaptés aux nouvelles attentes et contraintes de ses clients* ». Le siège de Socamel se trouve à Renage (38). L'entreprise, qui emploie 130 personnes, compte 3 filiales en Europe avec une présence dans 70 pays. ■